

RENCANA

Mohamad Hussin
mohamad_hussin@
hmetro.com.my

Ketika dipelihara, ia dikenali sebagai ayam kampung kacukan atau ayam daging warna (colour broiler). Bagaimanapun, ketika dijual ia didakwa ayam kampung asli.

Oleh itu, tidak hairanlah apabila hampir 90 peratus 'ayam kampung' yang dijual di pasaran sama ada di pasar atau kedai makan adalah ayam daging warna, bukannya ayam kampung asli.

Ia dilakukan berikutan harga ayam kampung asli lebih mahal, iaitu antara RM15 hingga RM25 sekilogram berbanding ayam daging warna antara RM12 hingga RM15 sekilogram.

Pensyarah Kanan Jabatan Sains Haiwan, Fakulti Pertanian, Universiti Putra Malaysia (UPM) Prof Madya Dr Azhar Kasim berkata, daging ayam yang mudah hancur itu sebenarnya ayam daging komersial, bukannya ayam kampung tulen.

"Sebenarnya ia ayam daging warna. Dalam kalangan industri atau pengusaha ladang pula, ayam ini diberi nama ayam kampung kacukan.

"Istilah ayam kampung

RAMAI TERPEDAYA!

Ayam kampung kacukan dijual RM12 hingga RM15 sekilogram sebenarnya ayam daging warna



AZHAR



AYAM daging.



AYAM warna.



AYAM kampung.

kacukan ini lebih berupa gimik atau strategi yang berjaya memperdayakan pengguna serta meningkatkan pemeliharaan ayam berkenaan.

"Ketika proses peliharaan, ia dipanggil ayam kampung kacukan, namun apabila ditawarkan kepada pengguna, ayam ini dipanggil ayam kampung," katanya pada sidang media di UPM, Serdang, baru-baru ini.

Menurutnya, ayam warna adalah sejenis baka ayam daging komersial yang bukan berbulu putih tetapi merah, hitam dan campuran warna lain.

"Anggapan bahawa ayam kampung kacukan sama seperti ayam kampung tulen tidak benar. Persamaan hanya pada warna bulu dan warna kaki.

"Ia boleh dihasilkan melalui program pembiakan tersusun apabila kadar pembesaran dan berat badan ayam ini masih mempunyai ciri ayam warna.

"Ayam warna hidup mencapai berat satu kilogram (kg) pada usia lima hingga enam minggu serta 2.5 kg pada usia 10 minggu," katanya.

Dr Azhar berkata, ayam

warna tidak aktif dan tidak boleh lari pantas serta melompat seperti ayam kampung tulen, malah apabila dimasak rendang ia mudah hancur.

"Ayam kampung asli atau tempatan mencapai berat 1.0 hingga 1.5 kg pada usia 10 minggu jika diberi makanan berkhasiat.

"Dalam keadaan persekitaran luar bandar atau kampung, ayam kampung asli lewat sikit membesar dan hanya boleh disembelih seawal 16 minggu.

"Sifatnya yang aktif menjadikan dagingnya lazat dan kenyal serta tidak hancur ketika dimasak rendang," katanya yang pernah berkhidmat sebagai Pegawai Veterinar di Jabatan Perkhidmatan Veterinar (JPV) selama 21 tahun.

Beliau yang mengetuai Unit Ayam Itik dan Bahagian Akreditasi Ladang Ternakan JPV berkata, apabila menggunakan jenama 'ayam kampung' ia terlepas daripada kawalan siling kerana harga jualan ayam kampung tidak dikawal kerajaan.

"Pengusaha atau peniaga mengaut keuntungan berlipat ganda dengan mengenakan harga jualan tinggi kepada pengguna dengan menggunakan isti-

lah 'ayam kampung'

"Pengguna tertipu. Terminologi ayam kampung memberi gambaran bahawa ayam ini dipelihara secara lepas, kebajikan dijaga dan ayamnya aktif.

"Ayam itu turut menjadi sumber alam sebagai bahan untuk dimakan (ulat, serangga, cacing dan herba) serta bebas antibiotik.

"Secara tidak langsung penggunaan terminologi 'ayam kampung' adalah strategi pemasaran yang berjaya mengelirukan pengguna," katanya.

Menurutnya, ada juga peniaga mengambil kesempatan menjual ayam daging yang dikawal pemakanan (hasilkan badan ramping) dan menjual ayam penelur pencen sebagai ayam kampung.

"Melalui kajian 'taste panel' daging ayam kampung asli lebih enak dan tekstur dagingnya lebih baik atau kenyal berbanding ayam warna.

"Penjualan ayam hidup warna secara borong (dengan jenama ayam kampung) di ladang adalah dari RM6.50 ke RM13 sekilogram," katanya.

Mengulas lanjut, Dr Azhar berkata, disebabkan ayam warna dapat memberi pendapatan lumayan

INFO

Ciri-ciri ayam kampung asli

- Boleh berdikari, jaga diri, naluri cari sumber asli sebagai makanan.
- Aktif, tidak duduk diam, otot kenyal (tidak lembik, ada tekstur).
- Daya ketahanan terhadap penyakit berak darah (coccidiosis), gumboro dan kadar hidup yang tinggi.
- Pada keadaan semula jadi, daging mempunyai keenakan yang unik (juicy), manis dan kurang lemak.
- Kebanyakan yang makan daging ayam kampung asli pasti tidak memilih ayam daging (bulu putih) dan ayam daging warna

Ciri-ciri ayam warna

- Pemalas, tidak aktif, berdiri tanpa berbuat apa-apa, tidur
- Baka yang dikacuk
- Tahan panas, tahan hujan,
- Permintaan tinggi
- Berdiri sambil mematuk tanah

Ciri-ciri ayam daging

- Tidak tahan lasak
- Terkawal, malas
- Dikurung dalam bilik hawa dingin
- Tidak boleh dipelihara terlalu lama

(kerana tiada harga siling), ada pengusaha memelihara ayam itu secara berkurung supaya dapat dijual secepat mungkin.

"Ada ayam warna dijual seawal usia 40 hingga 45 hari supaya lebih banyak pusingan pemeliharaan dalam setahun dapat dilakukan berbanding ayam kampung asli yang dijual dalam tempoh 85 hari.

"Penternakan ayam kampung asli dapat memberi pendapatan baik khususnya kepada penduduk luar bandar kerana harga jualan hidup boleh mencecah antara RM15 hingga RM25 sekilogram.

Beliau mengesyorkan kerajaan membimbing dan membangunkan ladang pembiakan ayam kampung asli serta memperakui baka ayam itu dengan pemberian sijil Standard Nasional Malaysia (SNM).

"Perbezaan antara setiap baka ayam kampung asli mungkin dari segi ciri fizikal seperti gabungan warna bulu. Hanya ciri yang stabil melalui proses pembaikbakaan terpilih diberi sijil SNM," katanya.